



Wie bringe ich möglichst viele Bio-Produkte in die Kantine? Diskutierten praktische Beispiele (v.l.) Claudia Zilz (gvpraxis), Stefanie Limbach (Bio-Siegel in Silber, HDI, Köln), Apetito-Betriebsleiter Denis Florschütz (Bio-Siegel in Gold bei Allianz Trade, Hamburg) und Andreas Ulrich (Bio-Siegel in Bronze, Widynski & Roick, Caterer für Bundeskantinen, Bonn und Berlin).

© BMEL/Vivi D'Angelo

Donnerstag, 13. Februar 2025

Mit gut 170 Akteuren der Gemeinschaftsgastronomie war der erste Bio-Außer-Haus-Kongress des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Nürnberger Messezentrum komplett ausgebucht. Im Fokus der Veranstaltung: Wie kommen mehr bio-regionale Lebensmittel in Kantinen, Schulen und Mensen auf die Teller .

Die Biofach, Welleitmesse für Bioprodukte, ist der perfekte Ort für Menschen, die mit ökologischer Landwirtschaft die Welt verbessern wollen. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat im Vorfeld dieser Bio-Mega-Messe zum Kongress eingeladen. Unter dem Motto „Bio im Fokus: Erfolgreich einkaufen, einsetzen und kommunizieren“ stand der erfolgreiche Einsatz von Bio-Lebensmitteln aus der Region in Großküchen und Gastronomie auf der Agenda.

Gekommen waren neben Küchenchefs auch Erzeuger, Vorverarbeiter, Händler, Berater sowie Vertreter einiger Ernährungsräte und der 13 Öko-Modellregionen in Deutschland. Letztere hatten am Öko-Modellregionenwettbewerb des

Bundesernährungsministeriums (BMEL) teilgenommen. Sie forcieren über Projekte in den kommenden drei Jahren den Bio-Landbau in ihren Regionen und versuchen, regionale Bio-Wertschöpfungsketten aufzubauen – alles mit finanzieller Unterstützung des BMEL. Die Teilnehmenden konnten 20 spannende Projekte für den AHV-Markt unter anderem aus diesen Modellregionen parallel zum Kongress in einer Posterausstellung erkunden.



„Das Nachfragepotenzial ist noch lange nicht ausgeschöpft.“

Ministerialdirektor Dr. Burkhard Schmied, Abteilungsleiter 7, BMEL



© BMEL/Vivi D'Angelo

1 Prozent!

Die Bio-Strategie des BMEL will bis zum Jahr 2030 mindestens 30 Prozent der agrarwirtschaftlichen Fläche in Deutschland ökologisch bewirtschaftet sehen. Ihr Wunsch-Hebel: Die steigende Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) soll Landwirte beflügeln, auf Ökolandbau umzustellen. Doch es gibt noch viel zu tun, betont Moderatorin Claudia Zilz zum Auftakt. Die Bio-Quote in der Gemeinschaftsverpflegung liegt derzeit bei gut 1 Prozent. Mit viel gutem Willen vielleicht mittlerweile auch bei 2 Prozent. Fakt bleibt: In den vergangenen 20 Jahren hat sich zwar viel verändert, ist Bio gewachsen, aber lange nicht genug.

Die „Bio-Strategie 2030“ des BMEL ruhe auf starken Säulen wie der Außer-Haus-Verpflegung (AHV), der Wertschöpfungskette (WSK) sowie der Vernetzung und der

Wissensvermittlung der Akteure, erklärte BMEL-Referatsleiter Dr. Karl Kempkens. Sechs Handlungsfelder wurden identifiziert, wo gezielt gefördert werden soll und bereits wird: Bio-Zertifizierung, Unterstützung und Beratung für AHV-Betriebe, Weiterbildung der Beratenden, Unterstützung für Kommunen und öffentliche Einrichtungen, Kommunikation zum Gast sowie Erzeugung und Beschaffung.

Fördermittel sind da, laufen weiter

Den Gästen der Bio-AHV-Fachtagung legt Dr. Karl Kempkens den Leitfaden zur deutlich erleichterten Bio-Zertifizierung für Bio-AHV (https://www.oekolandbau.de/bio-zertifizierung/bio-zertifizierung-in-der-ahv/leitfaden-umsetzung-der-bio-ausser-haus-verpflegung-verordnung/) ans Herz und verweist auf die finanzielle Förderung, die Küchen für eine „Beratung zum Einsatz von Bio-Lebensmitteln“ (https://www.oekolandbau.de/bio-in-der-praxis/ausser-haus-verpflegung/bildung-und-beratung/beratung/) erhalten können. Für Kitas und Schulen übernimmt das BMEL bis zu 100 Prozent der Beratungskosten. „Dieses Event heute soll ein Impuls sein und einen Schneeball-Effekt auslösen“, so Karl Kempkens, der auf die vielfältigen finanziellen Unterstützungsmöglichkeiten hinwies, die der Bund im Rahmen der Bio-Strategie 2023 bereitstelle. Wer diese Angebote nutze, habe es beim Bio-Einsatz leichter, so Kempkens.

MEHR DAZU



Neue Förderung für mehr Bio auf dem Teller

Mit der neuen Förderung „RIZERT-AHV“ werden bis zu 80 Prozent der Bio-Zertifizierungskosten übernommen. Besonders profitieren Schulen und Kitas.

(/gvpraxis/gesetze/bmel-neue-foerderung-fuer-mehr-bio-auf-dem-teller-62262)

Wie weit Deutschland in puncto Bio-Einsatz in Großküchen und Gastronomie gekommen ist, beleuchtete Anja Erhart vom FiBL – Forschungsinstitut für biologischen Landbau. Sie gab einen Überblick über die verschiedenen Akteure und Förderinstrumente bundesweit – von Öko-Modellregionen über Ernährungsräte bis hin

zur **Kantine Zukunft in Berlin** (<https://gvpraxis.food-service.de/gvpraxis/news/kantine-zukunft-warum-die-nachhaltigkeits-strategie-in-berlin-funktioniert-59515>). „Wir brauchen alle Initiativen und Instrumente und wir brauchen sie gleichzeitig“, sagte Anja Erhart. Information und Beratung rund um den Bio-Einsatz seien genauso wichtig wie die Nachfrageförderung oder der Aufbau regionaler Bio-Wertschöpfungsketten. Nur so könnten Bio-Lebensmittel bundesweit in Großküchen und Gastronomie zum Erfolg werden.

Die Expertin kann zumindest in puncto Bio-Anteil in Kitas den Anspruch des Nürnberger Oberbürgermeisters Marcus König bestätigen: In Nürnberg kommen zu 90 Prozent Bio-Zutaten in den Einrichtungen in die Töpfe. Aber auch Stuttgart sei mit 50 Prozent Bio-Anteil auf bestem Wege.



→ Betriebe vereinfacht. Nun kommt auch eine finanzielle Förderung des Bundes für die

170 Akteure der Gemeinschaftverpflegung diskutierten, wie BMEL/Vivi D'Angelo

Zeit, Motivation, Wissen

Einhellig bestätigten alle Speaker von Operative über Beratung bis Wissenschaft: Wichtig ist beim Start mit Bio-Produkten, die gesamten Prozesse in der Küche anzuschauen und gemeinsam mit dem Team ein machbares Bio-Angebot zu entwickeln. Niemand starte sofort mit 100 Prozent. Vielmehr sei es wichtig, den Bio-Anteil langsam und stetig auszubauen, so die Empfehlung. Bei dem Prozess müssten alle im Unternehmen oder in der Klinik mitgenommen werden - vom Geschäftsführer bis hin zur Servicekraft am Counter. Eigene Begeisterung der „Macher in der Küche“ kombiniert mit dem Gefühl, durch das eigene Tun Veränderung zu erreichen, fördere die Bereitschaft, Gewohntes hinter sich zu lassen.

Ein „Painpoint“ beim Bio-Ausbau in der Gemeinschaftsverpflegung: wenig zielführende Ausschreibungen und zu kurze Vertragslaufzeiten von maximal drei bis vier Jahren, etwa bei Kitas und Schulen. Bio-Anteile müssten in der Ausschreibung festgeschrieben werden. Um die Anforderung erfüllen zu können, brauche es jedoch auch die Zeit, um Lieferpartnerschaften sowie auch regionale Bio-Netzwerke auf- und auszubauen. Werde ein bestimmter Bio-Anteil konsequent und langfristig eingefordert, hätten Landwirte beispielsweise mehr Sicherheit, ihre Bio-Produkte absetzen zu können.

MEHR DAZU



gv+ BIO-AUSBAU | ERNÄHRUNGSWENDE

Fahrplan der "Bio-Strategie 2030" steht

Cem Özdemir präsentiert die "Nationale Strategie für 30 Prozent ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft bis 2030". Ein bestelltes Feld der Potenziale?

(/gvpraxis/news/nationale-strategie-fuer-bio-ausbau-fahrplan-fuer-die-30-prozent-strategie-steht-57878)

Lebendige Partnerschaften

Ein Beispiel für den erfolgreichen Einsatz von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie ist das Projekt „GanzTierStark“ in der Region Berlin-Brandenburg. Mit Projektpartnern wie dem Studierendenwerk Brandenburg Ost oder der Kantine der Tageszeitung „taz“ in Berlin wurde in sechs Großküchen mit insgesamt 19 Kantinen erprobt, wie sich Bio-Rindfleisch aus artgerechter Weidehaltung in den Speiseplan integrieren lässt. Damit sich dies für alle Partner entlang der Wertschöpfungskette auch lohnt, lag der Fokus auf der Ganztierverswertung. Fünf der sechs Großküchen setzen bis heute erfolgreich auf das Bio-Weiderind, resümierte Projektleiterin Uta Böhm von der TU Berlin.

Kern auch hier: die Ertüchtigung der Küchenteams für neue Prozesse und der intensive Austausch mit den Erzeugern. Dazu ergänzend das Fazit des Modellregionen-Projekts KIRA in Köln: „Wir brauchen digital gesteuerte Prozesse, um die Logistik effizient und ressourcenschonend aufzusetzen“, betonte Forscherin Dr. Anna-Mara Schön von der Technischen Hochschule Köln.

„Wir brauchen kooperative Strukturen in der Landwirtschaft und die Bereitschaft der Küchen, sich zu engagieren. Darüberhinaus brauchen wir digitalisierte Prozesse für die ressourcenschonende Logistik.“

Dr. Anna-Mara Schön von der TH Köln (l.) und Judith Mayer vom Ernährungsrat Köln



© BMEL/Vivi D'Angelo

Drei Leuchttürme der Betriebsgastronomie präsentierten ihre Wege zum neuen dreistufigen Bio-AHV-Logo in Bronze, Silber und Gold. Einhellige Meinung zur Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (AHVV): Seit Herbst 2023 ist es einfacher, sich zertifizieren zu lassen. Das Logo kommuniziert klar und imagefördernd, was an Bio auf den Tisch kommt. Voraussetzung für das Gelingen: Alle müssen es wollen, Gäste, Küchen-Crew und Unternehmensentscheider.

Stefanie Limbach, Qualitätsmanagerin bei der HDI Group in Köln: „Wir sind seit 25 Jahren bio-zertifiziert. Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln bietet unseren Gästen ein Essen mit Mehrwert.“ Bio sei in der Kantine ein entscheidender Baustein der Nachhaltigkeitstrategie des Gesamt-Unternehmens und mittlerweile auch Teil des betrieblichen Gesundheitsmanagements. Allerdings: „Die Zertifizierungsstellen müssen sich wohl erst noch ein bisschen auf das neue Zertifizierungsverfahren einstellen“, findet Denis Florschütz von Apetito-Catering. Er setzt mit dem Kunden Allianz Trade in Hamburg sehr erfolgreich auf 100 Prozent Bio-Zutaten. Warum 100 Prozent? „Weil es sich sowohl Konzernleitung als auch Gäste so wünschen und voll dahinter stehen“, erklärt der engagierte Betriebsleiter.

Andreas Ulrich, Geschäftsführer des Cateringunternehmens Widynski & Roick skizzierte darüber hinaus die Vorteile der neuen Bundeskantinenrichtlinie. Sie ermögliche bis zu 30 Prozent subventionierte Verkaufspreise, wenn der Bio-Anteil am Einkauf mindestens 30 Prozent ausmacht. Er becatert seit fast 30 Jahren Betriebsrestaurants – darunter 10 Kantinen der Bundesverwaltung in Bonn und Berlin, die allesamt mit dem neuen Bio-AHV-Logo in Bronze ausgezeichnet sind.



Wo es am meisten hakt

Hürden und Herausforderungen auf dem Lieferweg zwischen Erzeuger und Abnehmer waren immer wieder Thema im überaus aktiven Plenum und auf der Bühne: Erzeuger, die ihre Bio-Produkte über den Großhandel an die Gemeinschaftsgastronomie vertreiben, fehlt etwa häufig die Sichtbarkeit bei den Kunden und vor allem bei den Gästen. Stichwort: Storytelling und Herkunft, die in der Gästekommunikation eine hohen Stellenwert genießen und über den Vertriebskanal Handel häufig zu kurz kommen.

Ob großer Bio-Landwirtschaftsbetrieb oder kleiner lokaler Erzeuger, entscheidend für den Absatz im Großverbrauchersegment sind die Liefer- und Vermarktungsstrukturen. Einhelliges Fazit des Events: Die Menge sollte nicht den Preis bestimmen dürfen. Denn dies verschaffe großen Playern auf beiden Seiten Margen-Vorteile, die den kleineren Marktbegleitern die Existenz erschweren bis ruinieren: Wer keine Großmengen anbieten kann, braucht umso mehr zuverlässige Abnahmezusagen.

MEHR DAZU



 KNOW-HOW | FAQs

Darum wird Bio-Einsatz einfacher

Die Bio-Verordnung ist verabschiedet. Die gvpraxis-FAQs mit Bio-Experte Rainer Roehl klären die wichtigsten Fakten rund um Bio.

(/gvpraxis/gesetze/know-how--faqs-darum-wird-bio-einsatz-einfacher-56923)

Bio-Berater und Marktkenner Rainer Roehl, Geschäftsführer von A'verdis in Münster, zeigte in seinem Marktüberblick: „Es gibt gefühlt mehr Bio-Berater, Projekte und Initiativen, als Großküchen, die Öko einsetzen wollen. Um Bio voranzubringen, benötigen wir vor allem mutige und kreative Unternehmerinnen und Unternehmer, die sich neu aufstellen wollen.“

„Worauf warten wir? Die Lösungen liegen auf dem Tisch, das Angebot ist da – jetzt geht es darum, sie konsequent in die Praxis umzusetzen und die Nachfrage zu fördern!“



© BMEL/Vivi D'Angelo

Einer davon ist Manuel Pentz vom Familienunternehmen Pentz im baden-württembergischen Essingen. Der Betriebswirtschaftler und Bio-Förderer aus Leidenschaft zeigte eindrücklich auf, wie sehr Angebot und Nachfrage einander bedingen – aber eben auch befruchten. Sein Gemüsefachhandel startete 2021 ins Bio-Segment, weil das Traditionsunternehmen Carl Zeiss in seiner Betriebsgastronomie verstärkt auf Bio-Zutaten setzen wollte und einen Lieferanten für Bio-Fresh-Cut-Produkte suchte. Initial-Zündung durch Nachfrage.

Wirtschaftliches Potenzial erkennen und erschließen

Doch wie gelang der schnelle Aufbau eines Bio-Fresh-Cut-Angebotes? Schlüsselfaktor seien die schnell wachsenden Partnerschaften mit Bio-Erzeugern aus der Region gewesen mit fixen Abnahmevereinbarungen für Möhren, Salat und Co. Seit 2024 ist der Pentz-Gemüsefachhandel auch Bioland-Partner. Auf diesem Wege kann er sich mit immer mehr Bio-Erzeugern aus der Region vernetzen und ein breites Sortiment an Fresh-Cut-Produkten liefern. Diese seien laut Pentz im Übrigen nicht teurer als die konventionellen. Der Erfolg gibt dem Mutigen recht.

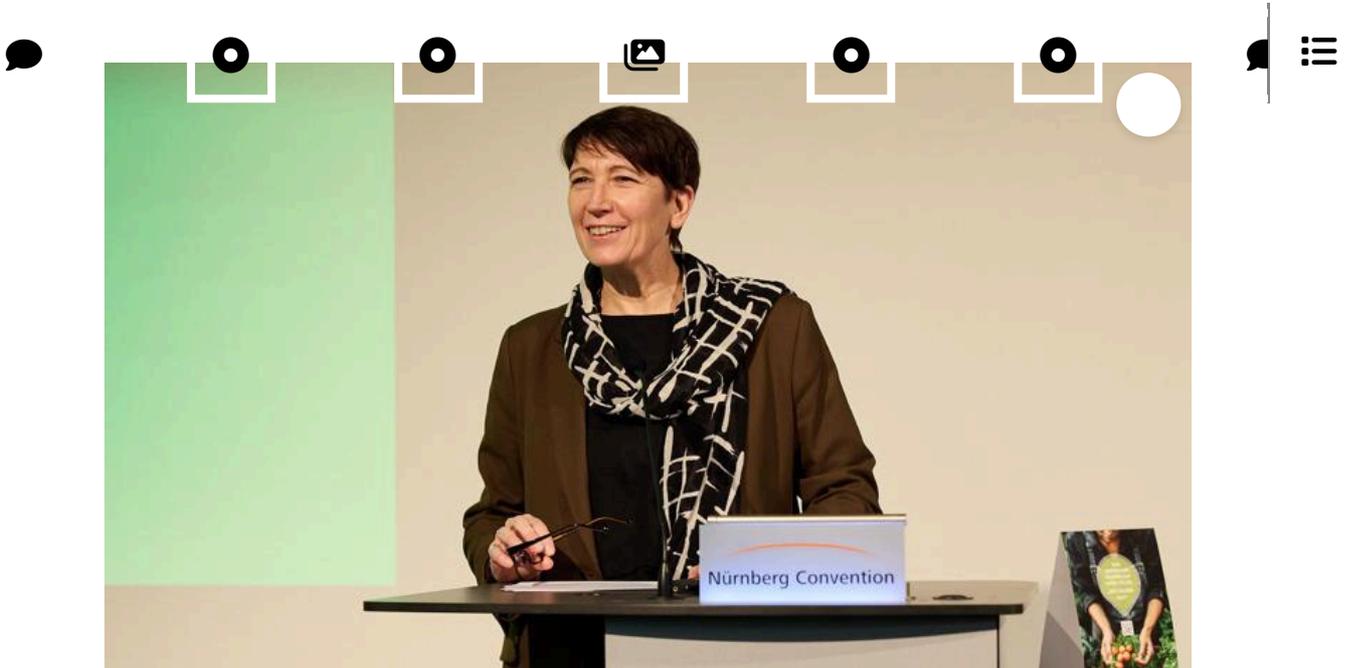
Sein Tipp für Bio-Einsteiger: „Lieber mit Produkten beginnen, die sich preislich kaum von konventionellen unterscheiden und hierzulande zuverlässig gedeihen, also lieferbar sind.“ Seine Botschaft an das Publikum: „Unser Konzept ist leicht kopierbar – und wir haben auch ein paar Kilo übrig, die in andere Länder verkauft werden könnten.“

Angewandte Wissenschaft

Eine Studie der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (DHBW) und der Universität Hohenheim zeigt, wie wichtig die Vorverarbeitung von Bio-Gemüse und -Obst für den erfolgreichen Einsatz bio-regionaler Lebensmittel in Großküchen ist. Aus der Studie entstanden ist die Online-Plattform EIP Fresh-Cut-Cluster (<https://www.eip-fresh-cut-cluster.de/>), die Abnehmer und Anbieter direkt vernetzt, wie Prof. Dr. Katja Lotz als Studiengangsleiterin es vorstellte. Die Plattform könnte in Zukunft dazu

beitragen, die Bio-Fresh-Cut-Angebote einer Region bekannter zu machen und die Skepsis gegenüber den Mehrkosten zu verringern.

65 Prozent der Studienteilnehmer verwenden bereits Fresh-Cut-Produkte, 8 Prozent davon in bio-regionaler Qualität. 27 Prozent gar nicht. Sie schneiden und Obst und Gemüse selbst und wollen mehrheitlich auch dabei bleiben. Potenzial für ein größeres Angebot an vorverarbeitetem Bio-Obst und -Gemüse macht die Untersuchung vor allem bei Betrieben aus, die bereits auf Fresh-Cut setzen, erläuterte Kathrin Friedrich von der DHBW.



Staatssekretärin im BMEL Silvia Bender: „Wir nehmen mit: Es gibt ausreichend Projekte, jetzt müssen wir das Wissen in die Fläche bringen und Unternehmen dafür gewinnen, damit Bio in der AHV Mainstream wird.“

© BMEL/Vivi D'Angelo

(/news/media/12/Staatssekretarin-Silvia-Bender-BMEL-112386-768w.jpeg)

Die Dinge selbst lösungsorientiert in die Hand nehmen, anstatt problemfixiert über Mangel an Partnern, Lösungen oder Anbietern zu jammern, war auch der unternehmerisch mutige Ansatz von Dr. Severin Hauenstein vom Hofgut Martinsberg im baden-württembergischen Rottenburg am Neckar. Der Bio-Betrieb produziert seit kurzem Bio-Flüssig-Ei von Hühnern, die draußen auf der Wiese laufen und hat systematisch eine Vermarktung aufgebaut.

Denn, ein Knackpunkt beim Verkauf frischer Eier ist: Sie sind begrenzt haltbar und ihr Absatz extrem volatil. Die Lösung: Der Betrieb produziert Flüssig-Ei tiefgekühlt. So ist das Produkt lange haltbar, gleichwertig einsetzbar zu frischem Ei und auch beim Kunden gut und langfristig zu lagern. Eine unternehmerische Investition, die allen Beteiligten mehr Planungssicherheit und einfacheres Handling bietet.

LEARNING BIO-AHV 2025

- Alle Akteure der Wertschöpfungskette brauchen Planungssicherheit – direkter Austausch und Abnahmevereinbarungen sind der Schlüssel
- Abnahmevereinbarungen müssen langfristig geschlossen werden
- Ausschreibungen müssen klar und längerfristig Bio-Quoten definieren
- Klare Rahmenbedingungen und Vorgaben setzen allen beteiligten Akteuren vom Erzeuger bis zur Kantine Planungssicherheit
- Es mangelt an Vorverarbeitungsbetrieben
- Öko-Modellregionen wirken als Bindeglied zwischen Landwirten und Abnehmern und bauen erfolgreich regionale Bio-Wertschöpfungsketten auf
- Die Kochausbildung muss Aspekte wie regional und saisonal integrieren
- Gästekommunikation muss begeistern und informieren: Nicht alles kann jederzeit verfügbar sein
- Der Großhandel ist wichtig und spielt eine Schlüsselfunktion beim Ausbau des Bio-Angebotes auch aus der Region
- Mehr Schulungen der Ökokontrollstellen werden noch benötigt, um Unsicherheiten rund um die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHVV) abzubauen
- Marktanalysen müssen den Bedarf etwa bezüglich Mengen und Gebindegrößen transparent machen

Machen, nicht warten!

Das Fazit von Moderatorin Claudia Zilz nach intensiven Diskussionsrunden und ergiebigen Workshops rund um Bio-Einstieg, Bio-Siegel, Abnahmevereinbarung und Convenience in Bio-Qualität mit 170 Beteiligten: „30 Prozent Bio in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie sind nicht nur theoretisch möglich – sondern auch in der Praxis machbar.“ Bund und Länder bieten vielfältige Beratungs- und Fördermöglichkeiten über unterschiedlichste Programme sowohl für Erzeuger als

auch Abnehmer in der Gemeinschaftsverpflegung. Sichere bio-regionale Lieferketten lassen sich überall aufbauen. Digitale Plattformen wie das EIP-Fresh-Cut-Cluster oder die Vernetzungsplatzform Nearbuy bringen Abnehmer und Anbieter zusammen.

„Wie gut wir die regionalen Netzwerke spinnen, liegt letztlich an jedem Einzelnen von uns“, so ihr Appell, bevor Staatssekretärin Silvia Bender ihr Schlusswort ans Plenum richtet: „Was in Kitas und Schulen auf den Teller kommt, ist nicht nur eine Frage des Respekts, sondern auch eine riesige Chance für die heimische Ernährungs- und Landwirtschaft sowie für den Schutz unserer Ressourcen und die Gesundheit unserer Gesellschaft.“

Hausaufgaben fürs BIME L



Das Bundesernährungsministerium als Veranstalter des Kongresses nimmt als Hausaufgaben mit:

- Es gibt ausreichend Projekte, jetzt müssen die Erkenntnisse in der Fläche in die Küchen gebracht werden mit finanziellen Förderprogrammen wie beispielsweise RIBE (<https://www.foel.de/arbeitsbereiche/ribe-beratung-fuer-die-ahv/>) AHV (<https://www.foel.de/arbeitsbereiche/ribe-beratung-fuer-die-ahv/>) (bis zu 80 % der Kosten für Bio-Zertifizierung und Kontrolle) oder RIWERT (<https://www.bundesprogramm.de/foerderung/foerderung-des-aufbaus-von-bio-wertschoepfungsketten>) (Förderrichtlinie für den Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten).
- Regionale Wertschöpfungsketten können nur verankert werden, wenn es sich für alle Beteiligten auch wirtschaftlich lohnt.
- Wir kommen nur weiter, wenn wir den Austausch fördern, indem wir den Raum dafür schaffen.

„Dass wir als Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft das Richtige wollen, belegt unser Ernährungsreport“, unterstreicht Staatssekretärin Silvia Bender. „Die Menschen wollen bio, gesund und nachhaltig!“

Sie möchten Aktuelles zum Thema "**Nachhaltigkeit-gv**" lesen? Mehr fachlichen Input finden Sie in unserem "**Nachhaltigkeit-gv**"-Dossier (</themen/Themenspecial-Nachhaltigkeit/>).

Themen:

📌 BIO

📌 AHV

📌 NÜRNBERG

📌 LEBENSMITTEL

📌 DEUTSCHLAND

📌 KÖLN

📌 CLAUDIA ZILZ